



SPACE FOOD

SPACE MENU BSL →

VORSPEISE



Ein Quarkkuchen

mit frischen Pilzen und Kräutern
dazu ein Gemüsesalat

HAUPTGANG

Fleisch

Kalbsschulterbraten

mit Spätzli und frischem Saisongemüse

Vegetarisch

Eine Wirsing-Nuss-Rolle

mit Spätzli und frischem Saisongemüse

DESSERT

Ein Kürbiskuchen

à l'Americaine und eine Zabaione
auf frischen Trauben



WEISSWEINE



Pingorote

La Mancha, Spanien

Latue Bodegas

Frischer charmanter Weisswein duftet nach Ananas und Zitrusfrüchten mit einer angenehmen Säure.

Sauvignon Blanc

75cl 38.-

20cl 12.-



Petite Arvine

Wallis, Schweiz

Valais AOC, Flaction Vins

Intensives Bukett mit Düften von Zitrusfrüchten, Grapefruit, exotischen Früchten und Rhabarberkompott. Im Gaumen lebendig mit Eleganz und Harmonie sowie vielschichtige Frucht, angenehme zitronenartige Säure und einem leicht salzigen Touch im Abgang.

Petite Arvine

75cl 55.-

20cl 16.-



Pinot Grigio Turranio

Friaul, Italien

Lison Pramaggiore DOC, Bosco del Merlo

Typisch mit Duftnoten nach Melone, Pfirsich und Paprika.
Geschmack: Trocken, energisch und lang anhaltend.

Pinot Grigio

75cl 50.-

20cl 14.50



Blange Arneis

Piemont, Italien

Arneis delle Langhe, Cereetto

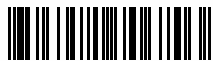
Trockener, eleganter Weisswein mit schönen mineralischen Noten und einem Bouquet von exotischen Früchten.

Arneis

75cl 60.-

20cl 18.-

PROSECCO



Foss Marai

Veneto, Italien

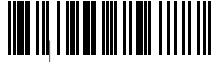
Valdiobbiadene DOC Cuvée V.S.Q. Brut

Nicht schwer zu erraten was diesen Cuvée so beliebt macht.
Seine Frucht und seine verspielte Schaumkrone.

75cl 69.-
10cl 10.-



ROTWEINE



Pinot Noir

Wallis, Schweiz

Cozenit, Delphine Dubuis

Der Wein präsentiert sich als runder, finessenreicher Roter mit seidenweichen Tanninen und Aromen von Brombeer, Cassis, Holunder und Sternanis.

Pinot Noir

75cl 58.-

20cl 18.-



Tres Bagos, Vinho Tinto

Douro DOC, Portugal

B. Lavradores de Feitoria

Der Wein präsentiert sich recht würzig im Glas, Duft nach Pferdestall, dunklen Beeren, leicht bissig. Am Gaumen grüner Paprika, salzige Noten, jugendlich mit ruppig anmutendem Abgang.

**Touriga Nacional & Franca,
Tinta Barroca & Roritzvinhas**

75cl 50.-

20cl 16.-



Finca Antigua Tinto Crianza

La Mancha DO, Spanien

Martinez Bujanda

Kirschrote Farbe, fruchtige Note nach Orangen und Toastbrot.
Weich im Antrunk.

**Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah**

75cl 45.-

20cl 14.-



Izadi Tinto Reserva

Rioja DOC, Spanien

Bodegas Izadie

Herrlich dezente Holznoten mit feinen Tanninen. Ein subtiler, fruchtiger Wein mit intensivem vollmundigem Finale. Langer Abgang.

Tempranillo

75cl 52.-

20cl 17.-

Primitivo Salento IGT «In Primis»

Apulien, Italien

Cantina Baldassarre

Ein runder, faszinierender Wein mit viel Struktur und dem Duft von roten Beeren und Gewürzen. Aromen von Feigen und reifen Pflaumen, gut eingebundene Tannine.

Primitivo

75cl 42.-

20cl 12.-

Piana Barbera d'Alba DOC

Piemont, Italien

Ceretto

Im Bouquet blumige Noten mit dezenten Röstaromen. Weich und fruchtig im Auftakt, stoffig und harmonisch.

Barbera

75cl 69.-

20cl 20.-



Rutilia

Molise DOC, Italien

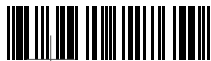
Cantine Salvatore

Dieser Wein wird aus 100% Tintilia-Trauben gewonnen, einer typisch einheimischen Weinrebe in Molise. Lebhaftes rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensives Bouquet nach roten Früchten und Gewürzen. Im Gaumen dicht und harmonisch, weiche, süsse Tannine, im Abgang Kirschen, langes und fulminantes Finale.

Tintilia del Molise

75cl 55.-

20cl 17.-



Grande Réserve, Chateau Cailleteau Bergeron

AOC Blaye, Côtes de Bordeaux Rouge, Frankreich

Gustave Viennet, Vigneron

Handgelesen von fünfzig jährigen Rebstöcken. Intensive Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase würzig mit Noten von getrocknetem Tabak, Lakritz, Heidelbeeren und getrockneten Früchten. Im Gaumen konzentrierte Aromen mit weichen Tanninen und Noten von Vanille und Tabak. Sehr langer Abgang.

**40% Merlot, 30% Malbec und
30% Cabernet-Sauvignon**

75cl 55.-

20cl 17.-



Bois du Roi

Languedoc AOP, Frankreich

Costes-Cirgues

Die Baslerin Béatrice Althoff produziert diesen aussergewöhnlichen Wein auf Ihrem Weingut in Sommière. In der Nase charakterisiert sich dieser Rotwein durch die Aromen von Erdbeere und Kirsche. Diese Fruchtaromen tauchen im Gaumen zusammen mit Thymian und Pfefferminze wieder auf. Herrliches Finale von Veilchen. Die für diese Cuvée typischen weichen und seidigen Tannine begleiten die Degustation. Aus biologischem Anbau, ohne Sulfite.

Syrah, Grenache, Mourvèdre

75cl 49.-

20cl 15.-

MINERAL- +SÜSSGETRÄNKE



Eptinger

mit Kohlensäure



50cl 5.50



Eptinger

ohne Kohlensäure

50cl 5.50



Elmer Citro



33cl 4.-



Afri-Cola

20cl 4.50



Afri-Cola

zuckerfrei



20cl 4.50



Ramseier Apfelschorle

33cl 4.-



Rhabarber Schorle

33cl 5.-



Fever Tree Tonic Water

20cl 5.-



Lurisia Chinotto

27cl 5.-



BIER



Ueli Bier

Bügel

50cl 8.-

Ueli Bier

Spezial

33cl 6.-

Ueli Bier Basilisk

Amber

33cl 6.-

Appenzeller Sonnwendling

alkoholfrei

33cl 6.-



DIGESTIF



Kirsch

41% 2cl 7.-



+ Williams +

42% 2cl 7.-



Vieille Prune

40% 2cl 7.-



+ Grappa Ticino +

41% 2cl 7.-



Vieux Quitte

40% 2cl 7.-



Vieille Pomme

41% 2cl 7.-

KAFFEE + TEE



Tee

3.-



+ Kaffee + Espresso +

4.-



DEKLARATIONEN

AUS DER REGION

Fleischdeklaration

das Kalb kommt aus der Schweiz

HERKUNFT

Fleisch

Mathis Fleisch & Feinkost, Dornach

Gemüse

Gebrüder Marksteiner, Basel

Brot

Bäckerei Weber, Birsfelden

Wein + Spirituosen

Etter und Söhne AG, Zug

Wyhüsli, Koppigen

Cave des Antocyanes, Chamoson

Bier + Mineral

Theo Rietschi AG, Arlesheim

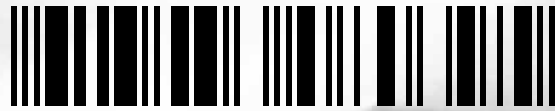
KOSTEN

Preise

Alle Preis in CHF + Inkl. 8% Mehrwertsteuer

MWST-Nr.: CHE 100.951.918





PLE → UVE

PLANET EARTH

UNIVERSE



BERN
GASWERK AREAL
4. MAI
BIS **27. MAI** 2017

ZUG
YACHTHAFEN
1. JUN
BIS **24. JUN** 2017

KRIENS
SONNENBERG
29. JUN
BIS **29. JUL** 2017

ZÜRICH
KASERNEN AREAL
3. AUG
BIS **26. AUG** 2017

BASEL
GARTENBAD ST. JAKOB
7. SEP
BIS **29. OKT** 2017

BROADWAY[®]
DAS ORIGINAL SPIEL- & VERZEHR-THEATER **VARIÉTÉ** SEIT 1947